

2.5kg华洋黄岐小鱼丸

产品名称	2.5kg华洋黄岐小鱼丸
公司名称	连江县黄岐镇渔民水产品加工厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:华洋 商品条形码:有 卫生许可证:有
公司地址	连江县黄岐镇大建村大建小学对面
联系电话	86-059183282603

产品详情

品牌	华洋	商品条形码	有
卫生许可证	有	产品标准号	有
净重	2500 (g)	原料与配料	见包装袋
保质期	365 (天)	原产地	福建
生产厂家	黄岐渔民食品	储藏方法	冷藏
等级	高级	规格	2.5kg*5包
生产日期	见封口处	售卖方式	包装
特产	是		

华洋黄岐鱼丸：

因注重选料和制作工艺而名闻遐迩。多以鲜黄鱼、马鲛鱼、鳗鱼、小参鲨为主料。剁碎鱼肉，加适量姜汁、食盐、味精，捣成鱼泥，调进薯粉，搅匀后挤成小圆球，入沸汤煮熟。其色如瓷，富有弹性，脆而不腻，为宴席常见菜品。剁碎捣烂，连江黄岐鱼丸把鱼肉与地瓜粉一起搅合干捶而成，形状有圆形、块状、鱼形各种，坚韧雪白，质地柔软，并用肉骨清汤、油葱、瘦肉配煮，下锅膨胀力强，不易变质，入口鲜美清脆。有“没有鱼丸不成席”之说。尤其是回榕探亲的侨胞，都喜欢品尝家乡的鱼丸，一饱口福。福州习俗，办酒席，客人都要“夹酒包”。过去“酒包”中都有鱼丸，个头有小孩子拳头大，“夹”回家，要切成小块，大家吃。也有人爱吃无馅的小鱼丸，专门请人特制，那鱼丸的弹性非常强。鱼丸是福州连江黄岐一带经常烹制的传统食品。因为它味道鲜美，多吃不腻，可作点心配料，又可作汤，是沿海人们不可少的海味佳肴。与地理位置有关，福州连江黄岐临海，水产丰富，于是近千年来鱼丸渐渐成为福州连江黄岐鱼制品小吃的堂主，广受好评。

连江黄岐鱼丸分实心(无馅)和包心(有馅)二种。

做法：食用鱼丸时要先将鱼丸放入清汤锅内，滚沸煮熟后调入上等鱼露、味精、醋，表面散放葱花点缀，白里透绿，诱人垂涎欲滴

这是包心(有馅)的一种,此鱼丸大小粒的都有，欢迎大家前来订购